Štafetky

POTREBNÉ PRÍSADY

Cesto: 12 bielkov, 270 g cukor krupica, 150 g hladká múka, 180 g orechy Plnka. 4 dl mlieko, 4 lyžice polohrubá múka, 2 žltka, 2 lyžice cukor, 2 vanilkové cukre, 300 g masla, 150 g práškový cukor, zrnková káva, rum

POSTUP PRÍPRAVY

Bielky so štipkou soli vyšľaháme do tuha. Postupne pridávame cukor a vyšľaháme. Nakoniec pridáme múku zmiešanú s orechami. Cesto rozdelíme na tri rovnaké diely a natreme na plechy vystlané mastným papierom. Pečieme pri teplote 220 stupňov 50 minút.

Plnka: Z mlieka, žltkov, cukru a vanilkového cukru uvaríme hustú kašu. Môžme pridať trošku rozpustnej kávy. Maslo vymiešame do penista s cukrom, kávou a rumom. Potom všľaháme vychladnutú kašu. Plnku si rozdelíme na dve rovnaké polovice a natrieme prvý a naň uložený druhý plát cesta. Priložíme tretí plát a dáme na tri hodiny do chladničky stuhnúť. Koláč nakrájame na rovnaké diely, ktorých konce omáčame v čokoláde.